

378 rue des 20 Toises 38950 ST MARTIN LE VINOUX

Tel: 04 76 75 82 42 - client.traitalpes@gmail.com



MENUS

Semaine n°: 25

Nom:



Tous nos repas sont préparés par nos soins Ces menus comprennent le pain, fromage et dessert Merci de cocher le menu de votre choix

LUNDI 16-juin 2025		LIVRER LUNDI		
Menu 1		Menu 2		
Macédoine de légumes () au curry		Salade de riz		
Sauté de porc Oaux épices		Filet de merlu 👺 🗸 à la tomate		
Blé ()		Petits pois à la française 🏻 🕕		
47		LIVEED MADDI		
MARDI 17-juin 2025	_	LIVRER MARDI		
Menu 1		Menu 2		
Allumette au fromage		Mâche 🕛		
Poulet au gingembre		Paupiette de veau sauce chassei	ur 🌑	
Poêlée de légumes		Gratin Dauphinois		
MERCREDI 18-juin 2025		LIVRER MERCREDI		
Menu 1		Menu 2		
Salade de betteraves		feuilleté aux légumes		
Chipolatas ISHERE		Cuisse de poulet 🕕		
Purée de pommes de terre		Salsifis () en persillade		
JEUDI 19-juin 2025		LIVRER JEUDI		
Menu 1		Menu 2		
Œufs durs mayonaise ①		Melon		
Steak fromager		Sauté de veau 🛈 aux olives noires		
Courgette à la tomate O		Crozets ()		
VENDREDI 20-juin 2025		LIVRER JEUDI		
Menu 1		Menu 2		
Tarte aux légumes				
Lomo au paprika		Menu du chef		
Poêlée estivale				

>>>>> TSVP

SAMEDI	21-juin 2025		LIVRER VENDREDI		
Menu 1	Menu été		Menu 2		
Terrine de lé	gumes sauce tartar	e 🌑	Salade de pois chiches 💮 🕕		
Filet de colir	n 🚾 aux champig	gnons 🕕	Boulettes d'agneau au cumin		
Macaroni	O		Beignets de brocolis		
DIMANCHE	22-juin 2025		LIVRER VENDREDI		
Menu 1			Menu 2		
Asperges vi	naigrette 🍩		Pomelos 🕕		
Sauté de lap	in au vin blanc		Tête de veau sauce gribiche		
Pommes de	terres rissolées		et ses légumes 🏻 🕕		
		ا			
Info	complément du s	soir :	potage ou entrée du soir + laitage		
/!\ Les personnes qui souhaitent des compléments du soir tous les jours doivent le faire savoir aux services					

Info remise en température :

administratifs de Trait'Alpes par téléphone au 04 76 75 82 42 ou par mail à **client.traitalpes@gmail.com**, il en est de même pour les annulations / modifications.

Pour la remise en température des produits, nous vous conseillons de percer l'opercule de la barquette et de mettre votre plat au four micro-onde pendant 2 à 3 minutes (Maximum 800 Watts)

Merci de rendre impérativement votre commande de menus le MERCREDI de chaque semaine

Votre commande comprend au minimum 5 menus par semaine

Toute annulation doit être communiquée 72 heures avant la livraison



